

Marktinformationen vom 30. August 2024 (für KW 36)

Der Sommer ist in den letzten Zügen und bei uns macht sich der Herbst merklich erkennbar! Dies erstaunt nicht sonderlich, ist doch bereits am Sonntag, 1. September meteorologischer Herbstanfang.

Bereits sind verschiedene Produkte zur anstehenden Herbst- und Wildsaison erhältlich. Verschiedene Kürbissorten wie Butternuss, Hokkaido/Knirps und Muskat halten bei uns Einzug und das Wichtigste; alle sind aus der Region. Sogar erste Marroni mit Stachel sind erhältlich. Zwetschgen kommen ebenfalls in Top-Qualität daher und wie kann es anders sein: ebenfalls aus der nahen Region. Wer Zwetschgen einmachen, verarbeiten oder einfach nur auf die Speiskarte setzen möchte: jetzt ist Hochsaison und sie sind jetzt zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis erhältlich. Zum Thema Beschaffung: Diverse Depositäre aus der ganzen Schweiz bekunden Mühe und müssen zum Teil schon auf Importprodukte umstellen oder auf gewisse Artikel ganz verzichten. Wir sind momentan nicht davon betroffen und erhalten weiterhin ein Vollsortiment von unseren regionalen Produzenten, welche mit Qualität und Partnerschaft überzeugen. Vielen Dank an unsere regionalen Partner.

Aktuell in KW 36 auf Vorbestellung erhältlich

Marroni mit Stachel • Sugo Tomaten • Rosenkohl Italien • Kaktusfeigen Italien • Mirabellen • Reneclauden • Quitten Frankreich • Plumcots

Butternusskürbis (Culinarium)

Mit einem Gewicht von 1-2 kg gehört der Butternuss-Kürbis eher zu den kleineren Sorten. Der Butternuss-Kürbis oder auch Butternut genannt, ist ein birnenförmiger Speisekürbis mit heller Schale und stammt ursprünglich aus Mexiko. Das Fruchtfleisch dieser Kürbissorte ist orange und zart süsslich mit seiner namensgebenden Butternote. Da der Butternuss-Kürbis wenig Kerne enthält, ist er leicht zu verarbeiten. Er eignet sich nicht nur für Suppen, sondern auch gewürfelt als Gemüse. Gefüllt kann man ihn geniessen; beispielsweise halbiert und mit einer Hackfleischfüllung im Ofen gegart, geschmort und auch gebraten. Als Gewürze eignen sich Pfeffer, Salz, Muskat und ein Hauch Knoblauch. Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Kürbis auch mit Zimt und/oder Lebkuchengewürz verfeinern.



Per Stück erhältlich

Plumcots

Diese blutrote Frucht, eine Hybride aus Chinesischer Pflaume und Aprikose, taucht seit einigen Jahren jeden Sommer/Herbst auf dem Markt auf. Geschmacklich eher bei einer säuerlichen Pflaume als bei der sämigen Aprikose. Aber für Gäste, die meinen, bereits alles zu kennen, eine farbliche Attraktion und geschmackliche Überraschung. Allein der Verzehr von zwei dieser Früchte deckt etwa ein Viertel Ihres täglichen Ballaststoffbedarfs und verschafft Ihnen einen ordentlichen Vitaminschub!



Auf Vorbestellung Gitter 5 kg

Muskatkürbis - Muscat de Provence (Culinarium)

Mit einem Gewicht von 6-15 kg gehören sie zu den Schwergewichten der Speisekürbisse. Ursprünglich stammt der Muskatkürbis aus Peru und Mexiko, wo er schon seit ungefähr 4000 Jahren zu den heimischen Gerichten gehört. Seine Beliebtheit hat ihn über alle Grenzen hin verbreitet und das südliche Frankreich hat ihn besonders als „Muscade de Provence“ bekannt gemacht. Dieser flachrunde, dunkelgrüne, gerippte Kürbis mit einem sehr würzigen Aroma ist eine starkwüchsige und rankende Sorte. Der Geschmack seines festen orangefarbenen Fruchtfleisches erinnert an Maronen und Muskat, was auch sein Name reflektiert.




CULINARIUM
regio-garantie

Per Stück / kg erhältlich

Hokkaido/Knirps

Mit einem Gewicht von 1-2 kg sind Hokkaido-Kürbisse deutlich kleiner als die meisten ihrer Verwandten. Außerdem lässt sich Hokkaido-Kürbis im Gegensatz zu Muskatkürbis oder Butternuss-Kürbis besonders einfach und schnell zubereiten, denn die in der Regel kräftig orangefarbene (seltener auch Grüne) Schale des Hokkaido-Kürbisses kann man problemlos mitessen. Für Kürbissuppe ist der Knirps besonders beliebt.




CULINARIUM
regio-garantie

Per Stück erhältlich

Nicht vergessen: am 13. September ist Tag des Apfels

Beachten Sie unsere separate Apfel-Aktion vom 9. bis 15. September!



Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung


CULINARIUM
regio-garantie

Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Stangenlauch, Sellerieknollen, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Rettich, Auberginen, Zucchini, grüne Bohnen, Cipolotti, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternuss, Kürbis Muscat, Randen roh

Salate

Chicorée, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rucola, Rosso, Eisberg, Gurken, Chinakohl, Zuckerhut

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot + gelb (9 x 250 g), Cherry-Datterini, Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B, Fleischtomaten, Ochsenerz, Berner Rose

Beeren

Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren

Früchte

Zwetschgen

Problematisch / Saisonende

- Tiger Auberginen
- Saturnpfirsiche (Menge Preis)
- Steinpilze (Menge)

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig → = mittel ↑ = hoch

- Steinpilze** → Rumänien
- Eierschwämme** ↑ Belarus/Litauen

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

Gerne beraten wir Sie persönlich über mögliche Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Gravensteiner, Elstar
- Säuerlich Granny Smith



Birnen

- QTee (Celina) Kl. I Schweiz
- Celina Kl. II Schweiz
- Williams Kl. I Schweiz



Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) Spanien
- Honig (hellgelb) Spanien
- Galia Spanien
- Wassermelonen (Crimson / Dumara / Mini) Spanien/Italien



Trauben

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Italien
- Trauben blau (10 x 500 g) Italien
- Trauben weiss (10 x 500 g) Italien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Südafrika/Argentinien
- Orangen Südafrika
- Limes Brasilien



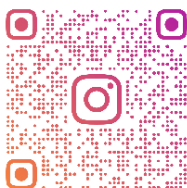
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00
Web: www.scaviezlag.ch
Mail: verkauf@scaviezlag.ch
Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

